

# Nudeln mit Rucolapesto



## Zutaten

für 2 Personen

Pesto:

30 g Rucola, klein  
geschnitten  
12,5 g Cashew-Kerne  
2 EL Rapsöl  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer

200 g Nudeln  
100 g Cherry-Tomaten,  
halbiert  
2 Tranchen Rohschinken, in  
Quadrate geschnitten  
25 g Sbrinz AOP, mit dem  
Messer in Späne  
geschnitten

## Und so wird's gemacht

Pesto: Alle Zutaten im Cutter pürieren, abschmecken.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Etwas Kochwasser beiseitestellen, abgiessen.

Pesto mit wenig Kochwasser verdünnen und mit den Nudeln mischen.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Tomaten, Rohschinken und Sbrinz garnieren.

Pesto kann mit Öl bedeckt einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder in kleinen Portionen tiefgekühlt werden.

## Mein Tipp

Pesto kann mit Öl bedeckt einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder in kleinen Portionen tiefgekühlt werden.